

Salade van kreeft en gerookte filet van konijn, met taboulé van couscous, tomaat en munt

Nodig:

2 kreeften van elk 500 gr
2 ruggen van tamme konijnen
1 kropsalade
Court-bouillon (reeds gezien in een vorige les)

Voor de taboulé

125 gr couscous
125 gr water
125 gr visfumet
1 sjalotje (kies voor de lange sjalot, cuisse genaamd)
1 eetlepel tomatenpesto (koop dit kant en klaar in de winkel)
100 gr olijfolie

Tomatenvinaigrette

6 rijpe ontvelde tomaten
20 cl tomatenazijn,
1.2 theelepel mosterd (Dijon)
1.4 teentje knoflook
150 gr olijfolie
75 gr visfond
3 gr zout
peper uit de molen

1. Snijd de konijnenruggen zoals lamskroon.
2. Rook de konijnfilets in een rookoven of doos boven smeulend houtpoeder (gebruik eik of een speciale mengeling (te koop in een viswinkel)
3. Bereid de tomatenvinaigrette door alle ingrediënten te blenderen.
4. Kook de kreeften in de court bouillon; breng deze aan de kook, laat de kreeften erin glijden en wacht tot het vocht terug kookt, neem van het vuur en laat de kreeften erin afkoelen.
5. Breng de visfond en het water aan de kook, giet het kokende vocht over de couscous en laat de korrels 15 minuten onder deksel. Doe de rest van de ingrediënten erbij en breng de taboulé op smaak met peper en zout. Roer door de taboulé altijd met een vleesvork, of met de vingertoppen NOOIT met een houten spatel!!
6. Taboulé = koude couscous
7. Was de kropsalade en gebruik uitsluitend het hart van de krop.
8. Leg de salade op de borden en gebruik een cirkel om de taboulé te schikken.
9. Versnijdt de kreeften, snijd het gerookte konijn in koteletjes en schik om en om rond de taboulé.
10. Overgiet met de vinaigrette en eventueel gedroogde "coraille" (gedroogde eitjes) van kreeft.

RESTAURANT T' VERSCHIL
PETER MAERTENS GENTSESTRAAT 70 9300 AALST
TEL: 053 706 086 GSM: 0474 98 16 98
RESTAURANT - BEDRIJFSKEUKENS - TRAITEUR
CATERING - KOOKACADEMIE

WWW.HETVERSCHIL.COM PETER@HETVERSCHIL.COM

Nieuwe Hollandse op de wijze van Niçe

Nodig:

6 maatjes

2 rijpe vleestomaten

10 cl zachte olijfolie

enkele takjes verse tijm

2 teentjes knoflook

1 koffielepel suiker

peper van de molen

50 gr zwarte kleine olijven (petit niçoises)

20 gr grote gezouten kappers

200 gr fijne boontjes

fijn zeezout

1 venkel

1 botje roquette salade

1 citroen

0,5 gr saffraandraadjes

1. Dompel de tomaten in kokend water gedurende 10 seconden, dompel in koud water en verwijder de schil. Snij de tomaten in 4 stukken en verwijder de zaden. Schik de partjes met de bolle kant op een vuurvaste plaat en besprenkel met de olijfolie, bestrooi met de suiker en peper van de molen en leg de gekneusde knoflook en tijm tussen de partjes.
2. Schuif de plaat in een voorverwarmde oven (120°C), laat de temperatuur net onder de 100°C dalen en konfijt de tomaten gedurende 2 uren.
3. Neem de tomaten uit de oven , schik ze omgedraaid op een grill en laat ze afkoelen.
4. Ontpit de olijven. Ontzilt de kappers door ze even onder koud stromend water te houden en dan een uurtje in een ruime kom met koud water te laten weken.
5. Verwijder de draadjes van de boontjes en uiteinden en kook bijtgaar in de lichtgezouten water. Verfris de boontjes in ijswater en laat uitlekken.
6. Verwijder de graat van de maatjes en snij de zijanten schoon.
7. Verwijder de buitenste bladeren van de venkel en verwijder met een scherp mesje een weinig van de kern. Snij met een groot mes de venkel dwars in dunne plakken (gebruik hiervoor eventueel een keukenrobot, dit garandeert een constante). Leg deze in een kommetje met ijswater en sap van een citroen.
8. Verwijder de harde stelen van de roquettesalade en was de sla kort.
9. Schil de citroen tot op het vruchtvlies, snij de partjes los en snij deze in dobbelsteentjes. Schik alles op borden en werk de bereiding af met de saffraan, citroensap, olijfolie en gemalen peper.